DK

KULINARISK

Opskriftsbog

Indholdsfortegnelse

Tilberedningstabeller	3	Opskrifter - Fisk	22
Automatiske programmer	14	Opskrifter - Kage	25
Opskrifter - Svinekød/kalvekød	15	Opskrifter - Pizza/Tærter/Brød	31
Opskrifter - Oksekød/vildt/lam	18	Opskrifter - Sammenkogte retter/gratin	35
Opskrifter - Fjerkræ	20	Færdigretter	39

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

Tilberedningstabeller

Tilberedningstider

Tilberedningstiderne afhænger af madvarens type, konsistens og volumen.

Hold øje med ydelsen i starten, når du laver lav mad. Find de bedste indstillinger (varmetrin, tilberedningstid, etc.) til dit kogegrej, dine opskrifter og mængderne, når du bruger dette apparat.

Følg først anvisningerne på produktets emballage. Se tabellerne, hvis anvisningerne ikke er tilgængelige.

ⓘ Tabellernes temperaturer og bagetider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt af kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Råd om ovnens særlige opvarmningsfunktioner

Hold varm

Brug denne funktion, hvis du vil holde maden varm.

Temperaturen justeres automatisk til 80 °C.

Tallerkenvarmer

Til opvarmning af tallerkener og fade.

Fordel tallerkener og fade jævnt på grillristen. Flyt stakkene rundt efter halvdelen af opvarmningstiden (byt om på top og bund).

Den automatiske temperatur er 70 °C.

Anbefalet ovnrille: 3.

Hævning af dej

Du kan bruge denne automatiske funktion med hvilken som helst ønsket dejopskrift. Den giver gode forhold for hævning. Læg dejen i et fad, der er stort nok til hævning, og dæk den til med et fugtigt viskestykke eller film. Sæt en grillrist på ribbe 1, og sæt fadet ind. Luk lågen, og indstil funktionen til hævning af dej: Hævning af dej. Indstil den ønskede tid.

Stegetabel

Kager

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pisket dej	170	2	160	3 (2 og 4)	45 - 60	I en kageform
Mørdej	170	2	160	3 (2 og 4)	20 - 30	I en kageform
Kvargkage m. kærnemælk	170	1	165	2	80 - 100	I en 26 cm kageform
Æblekage (æbletærte)[1)]	170	2	160	2 (venstre og højre)	80 - 100	I to 20 cm kageforme på en grillrist
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	På bageplade
Tærte m. syltetøj	170	2	165	2 (venstre og højre)	30 - 40	I en 26 cm kageform
Sandkage	170	2	150	2	40 - 50	I en 26 cm kageform
Engelsk julekage/ Fyldig frugtkage[1)]	160	2	150	2	90 - 120	I en 20 cm kageform
Plumkage[1)]	175	1	160	2	50 - 60	I en brødform
Små kager - på én ribbe[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	På bageplade
Små kager - på to ribber[1)]	-	-	140 - 150	2 og 4	25 - 35	På bageplade

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Små kager - på tre ribber[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	30 - 45	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnitter - én rille	140	3	140 - 150	3	25 - 45	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnitter - to riller	-	-	140 - 150	2 og 4	35 - 40	På bageplade
Lagkagebunde/ kagesnitter - tre riller	-	-	140 - 150	1, 3 og 5	35 - 45	På bageplade
Marengs - én rille	120	3	120	3	80 - 100	På bageplade
Marengs- to niveauer[1)]	-	-	120	2 og 4	80 - 100	På bageplade
Boller[1)]	190	3	190	3	12 - 20	På bageplade
Flødekager - én rille	190	3	170	3	25 - 35	På bageplade
Flødekager - to riller	-	-	170	2 og 4	35 - 45	På bageplade
Frugttærter	180	2	170	2	45 - 70	I en 20 cm kageform
Fyldig frugtkage	160	1	150	2	110 - 120	I en 24 cm kageform

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Victoriakager[1)]	170	1	160	2 (venstre og højre)	30 - 50	I en 20 cm kageform

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Brød og pizza

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Franskbrød[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 stk., 500 g pr. stk.
Rugbrød	190	1	180	1	30 - 45	I en brødform
Rundstykker[1)]	190	2	180	2 (2 og 4)	25 - 40	6 - 8 boller på bageplade
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	På en bageplade eller i en bradepande
Scones[1)]	200	3	190	3	10 - 20	På bageplade

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Tærter

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Pastatærte	200	2	180	2	40 - 50	I en form
Grøntsagstærte	200	2	175	2	45 - 60	I en form
Quiches[1)]	180	1	180	1	50 - 60	I en form
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Cannelloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	I en form

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

Kød

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Oksekød	200	2	190	2	50 - 70	På en grillrist
Svin	180	2	180	2	90 - 120	På en grillrist
Kalvekød	190	2	175	2	90 - 120	På en grillrist
Roastbeef, rød	210	2	200	2	50 - 60	På en grillrist
Roastbeef, medium	210	2	200	2	60 - 70	På en grillrist
Roastbeef, gennemstegt	210	2	200	2	70 - 75	På en grillrist
Flæskebov	180	2	170	2	120 - 150	Med svær
Flæskeskank	180	2	160	2	100 - 120	2 stykker
Lammekød	190	2	175	2	110 - 130	Kølle
Kylling	220	2	200	2	70 - 85	Hel
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Hel
And	175	2	220	2	120 - 150	Hel
Gås	175	2	160	1	150 - 200	Hel
Kanin	190	2	175	2	60 - 80	Skåret i stykker

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Skåret i stykker
Fasan	190	2	175	2	90 - 120	Hel

Fisk

Madvare	Over-/undervarme		Varmluft		Tid (min.)	Bemærkning
	Temperatur (°C)	Ovnrille	Temperatur (°C)	Ovnrille		
Bækørred/ guldbrasen	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fisk
Tun/laks	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileter

Lille grill

ⓘ Opvarm den tomme ovn i 3 minutter før madlavning.

Madvare	Mængde		Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
	Stykker	(g)		1. side	2. side	
Tournedos	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Oksesteaks	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Pølser	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinekotelet	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kylling (i halve)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Kyllingebryster	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Fiskefilet	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4

Madvare	Mængde		Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ovnrille
	Stykker	(g)		1. side	2. side	
Sandwich-es	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Toastbrød	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

Turbogrill

Oksekød

Madvare	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Roastbeef eller filet, rød[1)]	pr. cm i tykkel-sen	190 - 200	5 - 6	1 eller 2
Roastbeef eller filet, medium[1)]	pr. cm i tykkel-sen	180 - 190	6 - 8	1 eller 2
Roastbeef eller filet, gennemstegt[1)]	pr. cm i tykkel-sen	170 - 180	8 - 10	1 eller 2

1) Forvarm ovnen.

Svin

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Bov, nakkekam, skinkesteg	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kotelet, ribbensteg	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 eller 2
Farsbrød	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 eller 2
Svineskank (fork-ogt)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 eller 2

Kalvekød

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Kalvesteg	1	160 - 180	90 - 120	1 eller 2
Kalveskank	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 eller 2

Lammekød

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammekølle, lammesteg	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 eller 2

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Lammeryg	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 eller 2

Fjerkræ

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Udskåret fjerkræ	0.2 - 0.25 hver	200 - 220	30 - 50	1 eller 2
Fjerkræ, halveret	0.4 - 0.5 hver	190 - 210	35 - 50	1 eller 2
Kylling, poulard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 eller 2
And	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 eller 2
Gås	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 eller 2
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 eller 2
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 eller 2

Fisk

Madvare	Mængde (kg)	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Hel fisk	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 eller 2

Fugtig varmluft

Åbn kun apparatets låge, når det er nødvendigt, under tilberedning.

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Pastagratin	190 - 200	30 - 40	2
Kartoffelgratin	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Brødbudding	170 - 190	45 - 60	2
Risbudding	170 - 190	40 - 50	2
Æblekage	150 - 160	45 - 60	2

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Franskbrød	180 - 190	45 - 55	2

Lavtemperaturstegning

Brug denne funktion til at tilberede stykker af magert og mørt kød og fisk med kernetemperaturer, som ikke overstiger 65 °C. Funktionen kan ikke anvendes til opskrifter som tyndsteg eller fedtindholdig flæskesteg. Du kan anvende stegetermometeret til at sikre, at kødet har den rigtige kernetemperatur (se tabellen for stegetermometeret).

I de første 10 minutter kan du indstille en ovntemperatur mellem 80 °C og 150 °C. Standard er 90 °C. Når du har indstillet temperaturen, fortsætter ovnen med at tilberede ved 80 °C. Brug ikke funktionen til fjerkræ.

ⓘ Kog/steg altid uden låg, når du bruger denne funktion.

1. Svits kødet i en pande på kogesektionen på en meget høj indstilling i 1-2 minutter på hver side.
2. Læg kødet i den varme bradepande på grillristen i ovnen.
3. Sæt stegetermometeret i kødet.
4. Vælg funktionen: Lavtemperaturstegning og indstil den rigtige centrumtemperatur.

Madvare	Mængde	Temperatur (°C)	Tid (min.)	Ovnrille
Engelsk roast-beef	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Filet	1000 - 1.500 g	120	90 - 150	3
Kalvesteg	1000 - 1.500 g	120	120 - 150	1
Steaks	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Optøning

Madvare	Mængde (g)	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Kylling	1000	100 - 140	20 - 30	Læg en underkop med bunden opad i en spise-tallerken; læg kyllingen på den. Vendes, når halvdelen at tiden er gået.
Kød	1000	100 - 140	20 - 30	Vendes, når halvdelen at tiden er gået.

Madvare	Mængde (g)	Optøningstid (min.)	Efteroptøning (min.)	Bemærkning
Kød	500	90 - 120	20 - 30	Vendes, når halvdelen at tiden er gået.
Ørred	150	25 - 35	10 - 15	-
Jordbær	300	30 - 40	10 - 20	-
Smør	250	30 - 40	10 - 15	-
Fløde	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Fløden kan godt piskes, selv om der er enkelte frosne klumper i den.
Kage	1400	60	60	-

Henkogning

- Brug kun standardhenkogningsglas i samme størrelse.
- Brug ikke glas med skrue- og bajonetlåg eller metaldåser.
- Brug første rist fra neden til denne funktion.
- Stil højst seks 1 liters henkogningsglas på bagepladen.
- Fyld glassene ens og luk med en bøjle.
- Glassene må ikke røre hinanden.
- Hæld ca. 1/2 liter vand på bagepladen, så luften i ovnen er tilstrækkelig fugtig.
- Sluk for ovnen, eller sæt temperaturen ned til 100 °C, når væsken i glassene begynder at simre (i 1 liter-glas efter ca. 35 - 60 minutter) (se tabellen).

Bærfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Jordbær/blåbær/ hindbær/modne stikkelsbær	160 - 170	35 - 45	-

Stenfrugter

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Pærer/kvæder/ svesker	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tilberedningstid, til væsken begynder at simre (min.)	Kog færdig ved 100 °C (min.)
Gulerødder[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Agurker	160 - 170	50 - 60	-
Blandet pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kålrabi/ærter/ asparges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Lad dem stå i ovnen, efter at den er blevet slukket.

Tørring

- Beklæd pladerne med smørrebrøds- eller bagepapir.
- Resultatet bliver bedst, hvis du slukker for ovnen efter halvdelen af tørretiden, åbner lågen og lader madvarerne køle af natten over for at færdiggøre tørringen.

Grøntsager

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Bønner	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peberfrugt	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Suppeurter	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Svampe	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Krydderurter	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Frugt

Madvare	Temperatur (°C)	Tid (t)	Ovnrille	
			1 rille	2 riller
Blommer	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abrikoser	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Æble, i skiver	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pærer	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Tabel for termometer

Madvare	Kernetemperatur (°C)
Kalvesteg	75 - 80
Kalveskank	85 - 90
Roastbeef, rød	45 - 50
Roastbeef, rosa	60 - 65
Roastbeef, gennemstegt	70 - 75
Flæskebov	80 - 82
Flæskeskank	75 - 80
Lammekød	70 - 75
Kylling	98
Hare	70 - 75
Bækørred/havrude	65 - 70
Tun/laks	65 - 70

Automatiske programmer

⚠ **ADVARSEL!** Se kapitlerne om sikkerhed.

Automatiske programmer

De automatiske programmer indeholder optimale indstillinger for den enkelte kødtype eller andre opskrifter.

- Kødprogrammer med funktionen: Vægtautomatik (menu: Hjælp til tilberedning) — Denne funktion beregner automatisk stegetiden. For at bruge funktionen skal du indtaste madvarens vægt.
- Kødprogrammer med funktionen: Stegeautomatik (menu: Hjælp til tilberedning) — Denne funktion beregner automatisk stegetiden. For at bruge funktionen skal du indtaste centrumtemperaturen. Når programmet er slut, udsendes et lydsignal.
- Opskrift automatik (menu: Hjælp til tilberedning) — Denne funktion bruges til at foruddefinere værdier for en ret. Tilbered retten i henhold til opskriften i denne bog.

Retter med funktionen: Vægtautomatik
Nakkesteg af svinekød
Kalvesteg
Braiseret kød
Vildtsteg
Lammesteg
Kylling, hel

Retter med funktionen: Vægtautomatik
Hel kalkun
And, hel
Gås, hel

Retter med funktionen: Stegeautomatik
Svinekam
Engelsk roastbeef
Roastbeef, nordisk
Dyreryg
Lammesteg, rosa

Retter med funktionen: Stegeautomatik
Udbenet fjerkræ
Hel fisk

Kategorier

I Hjælp til tilberedning er retterne opdelt i forskellige kategorier:

- Svinekød/kalvekød
- Oksekød/vildt/lam
- Fjerkræ
- Fisk
- Kage
- Pizza/Tærter/Brød
- Sammenkogte retter/gratin
- Færdigretter

Opskrifter - Svinekød/kalvekød

Nakkesteg af svinekød

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1000 og 3000 g.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, og læg det i et ildfast fad. Tilsæt vand eller anden væske. Bunden skal være dækket 20 - 40 mm. Vend stegen efter ca. 30 minutter.

- Ovnrille: 1

Svinekam

Indstillinger:

Automatisk termometer, centrumtemperatur 75 °C.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrille: 1

Svineskank

Ingredienser:

- 1 flæskeskank på 0,8 - 1,2 kg
- 2 spsk. olie
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. sød paprika
- 1/2 tsk. basilikum
- 1 lille dåse tyndt skårede champignoner (280 g)
- suppeurter (gulerod, porre, selleri, persille)
- sæt til

Tilberedning:

Snit sværen rundt omkring i hele svineskanken. Bland olie, salt, paprika og basilikum sammen, og fordel det over svineskanken. Læg svineskanken i en bradepande, og fordel champignonerne ud over den. Tilsæt suppegrøntsager og vand. Bunden skal være dækket 10-15 mm. Vend stegen efter ca. 30 minutter.

- Tid i ovnen: 160 minutter

- Ovnrille: 1

Svinebov

Ingredienser:

- 1,5 kg svinebov med svær - fra et ungsvin
- salt
- peber
- 2 spsk. olivenolie
- 150 g fint skåret selleri
- 1 snittet porre
- 1 lille dåse finthakkede tomater (400 g)
- 250 ml fløde
- 2 fed hvidløg, pillede og knuste
- Frisk rosmarin og timian

Tilberedning:

Brug en skarp kniv til at skære romber i overfladen. Drys med salt og peber, og brun kødet på alle sider med olivenolie i en bradepande på komfuret, og fjern det derefter. Svits selleri og porre med lidt olie i en bradepande. Tilsæt dernæst tomater, fløde, hvidløgsfed, rosmarin og timian, rør rundt, og læg svineboven ovenpå. Sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 130 minutter
- Ovnrille: 1

Kalvesteg

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1000 og 3000 g.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, og læg det i et ildfast fad. Tilsæt vand eller anden væske. Bunden skal være dækket 10-20 mm. Læg et låg på.

- Ovnrille: 1

Kalveskank

Ingredienser:

- 1 kalveskank på 1,5 - 2 kg
- 4 skiver kogt skinke
- 2 spsk. olie
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. sød paprika
- 1/2 tsk. basilikum
- 1 lille dåse tyndt skårede champignoner (280 g)
- suppeurter (gulerod, porre, selleri, persille)
- vand

Tilberedning:

Skær 8 snit på langs i hele kalveskanken. Skær fire skiver kogt skinke i halve og læg dem i snittene. Bland olie, salt, paprika og basilikum sammen, og fordel det over kalveskanken. Læg kalveskanken i en bradepande, og fordel champignonerne ud over den. Tilføj suppeurter og vand til kalveskanken. Bunden skal være dækket 10-15 mm. Vend stegen efter ca. 30 minutter.

- Tid i ovnen: 160 minutter
- Ovnrille: 1

Ossobuco

Ingredienser:

- 4 spsk. smør til bruning
- 4 skiver kalveskank, ca. 3-4 cm tykke (skåret gennem benet)
- 4 mellemstore gulerødder, skåret i små tern
- 4 stængler bladselleri, skåret i små tern
- 1 kg modne tomater, uden skind og kerner, halveret og skåret i tern
- 1 bundt persille, skyllet og hakket groft
- 4 spsk. smør
- 2 spsk. mel til at vende kødet i
- 6 spsk. olivenolie
- 250 ml hvidvin
- 250 ml oksebouillon
- 3 mellemstore løg, skrællet og hakket fint
- 3 fed hvidløg, pillet og snittet fint
- 1/2 tsk. af henholdsvis timian og oregano
- 2 laurbærblade
- 2 nelliker

- salt, friskkværnet sort peber

Tilberedning:

Smelt 4 spsk. smør i en bradepande, og svits grøntsagerne i det. Tag grøntsagerne ud af bradepanden.

Skyl kalveskankstykkerne, tør dem, krydr dem, og vend dem i melet. Ryst det overskydende mel af. Opvarm olivenolien, og brun stykkerne over middelvarme, indtil de er gyldenbrune. Tag kødet ud, og hæld den overskydende olivenolie ud af bradepanden.

Afpoler kødsaften i bradepanden med 250 ml vin, hæld den i en kasserolle, og lad den simre i et stykke tid. Tilsæt 250 ml kødbouillon, og tilsæt persille, timian, oregano og tomater i tern. Drys med salt og peber. Bring det i kog igen.

Læg grøntsagerne i bradepanden, læg kødet ovenpå, og hæld sovsen over. Læg låg på bradepanden, og sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 120 minutter
- Ovnrille: 1

Fyldt kalvebryst

Ingredienser:

- 1 rundstykke
- 1 æg
- 200 g blandet hakkekød
- salt, peber
- 1 hakket løg
- hakket persille
- 1 kg kalvebryst (med indsnittet lomme)
- suppeurter (gulerod, porre, selleri, persille)
- 50 g bacon
- 250 ml vand

Tilberedning:

Opblød rundstykket i vand, og pres derefter vandet ud. Bland det derefter med æg, hakket oksekød, salt, peber, hakket løg og persille.

Drys krydderier på kalvebrystet (med indsnittet lomme), og fyld kødfyldet i lommen. Sy derefter åbningen sammen.

Anbring kalvebrystet i bradepanden, tilsæt suppeurter, bacon og vand. Vend stegen efter ca. 30 minutter.

- Tid i ovnen: 100 minutter
- Ovnrille: 1

Farsbrød

Ingredienser:

- 2 tørre rundstykker
- 1 løg
- 3 spsk. hakket persille
- 750 g hakket okse- og svinekød
- 2 æg
- salt, peber og paprika
- 100 g baconstykker

Tilberedning:

Opblød de tørre rundstykker i vand, og pres derefter vandet ud. Skræl løget, og hak det fint. Svits det derefter, og tilsæt hakket persille.

Bland hakkekød, æg, presset småt gærbrød og løget. Drys med salt, peber og paprika. Læg det i en bradepande, og dæk det med baconskiver. Tilsæt lidt vand, og sæt retten i ovnen.

- Tid i ovnen: 70 minutter
- Ovnrille: 1

Rullesteg

Ingredienser:

- 200 g tørrede blommer
- 150 ml hvidvin
- 1,5 kg hamburgerryg eller kalveryg (udbenet)
- 1 mellemstort løg
- æble
- salt, peber og paprika

Tilberedning:

Læg blommerne i blød i hvidvin i to timer. Skyl kødet kortvarigt med vand, og lad tørre. Skær fordybninger på undersiden af kødet, og stik en blomme i hver fordybning så langt ind i kødet som muligt. Krydr kødet, og læg det i bradepanden med blommesiden nedad. Pil løg og æble, skær i ottendedele, og anbring dem rundt om stegen. Hæld resten af vinen, som blev brugt til blødgøring af blommerne, i en skål, og fyld op til en kvart liter med vand, og hæld blandingen over stegen. Egnet tilbehør er kroketter, kartoffelgratin, broccoli eller lign.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 1

Opskrifter - Oksekød/vildt/lam

Engelsk roastbeef

Indstillinger:

Automatisk termometer.
Centrumtemperatur for:
- Rød - 48 °C
- Rosa - 65 °C
- Gennemstegt - 70 °C

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrille: 1

Roastbeef, nordisk

Indstillinger:

Automatisk termometer.
Centrumtemperatur for:
- Rød - 50 °C
- Rosa - 65 °C
- Gennemstegt - 70 °C

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrille: 1

Braiseret kød

Dette program bør ikke bruges til engelsk roastbeef og kamme.

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1000 og 3.000 g.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, og læg det i et ildfast fad. Tilsæt vand eller anden væske. Bunden skal være dækket 10-20 mm. Læg et låg på.

- Ovnrille: 1

Marineret oksekød

Sådan laves marinaden:

- 1 l vand
- 500 ml vineddike
- 2 tsk. salt
- 15 peberkorn
- 15 enebær
- 5 laurbærblade
- 2 bundt suppeurter (gulerod, porre, selleri, persille)
  Bring det hele i kog, og lad det køle af.
- 1,5 kg hele stykker oksekød
  Hæld marinaden over oksekødet, indtil det er dækket, og lad det marinere i 5 dage.

Ingredienser til stegen:

- salt
- peber
- suppeurter fra marinaden

Tilberedning:

Tag oksekødstykkerne ud af marinaden, og tør dem. Drys salt og peber, og brun dem

på alle sider i bradepanden og tilsæt nogle grøntsager fra marinaden.

Hæld noget marinade i bradepanden. Bunden skal være dækket med 10-15 mm. Læg låg på bradepanden, og sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 150 minutter
- Ovnrille: 1

Dyreryg

Indstillinger:

Automatisk termometer.
Centrumtemperatur 70 °C.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrille: 1

Vildtsteg

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1000 og 3.000 g.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, og læg det i et ildfast fad. Tilsæt vand eller anden væske. Bunden skal være dækket 10-20 mm. Læg et låg på.

- Ovnrille: 1

Kanin

Ingredienser:

- 2 harerygge
- 6 enebær (knuste)
- salt og peber
- 30 gram smeltet smør
- 125 ml syrnet fløde
- suppeurter (gulerod, porre, selleri, persille)

Tilberedning:

Gnid hareryggene med knuste enebær, salt og peber, og pensl med smeltet smør.

Læg hareryggene i en bradepande, hæld crème fraîche over, og tilføj suppeurter.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 1

Kaninragout

Ingredienser:

- 2 kaniner på 800 g hver
- salt og peber
- 2 spsk. olivenolie
- 2 groft hakkede løg
- 50 g bacon i tern
- 2 spsk. mel
- 375 ml hønsebouillon
- 125 ml hvidvin
- 1 tsk. frisk timian
- 125 ml fløde
- 2 spsk. dijonsennep

Tilberedning:

Skær kaninerne i 8 ensartede stykker, drys med salt og peber, og brun alle sider i en bradepande på komfuret.

Fjern kaninstykkerne, og brun løg og bacon. Drys mel over, og rør rundt. Hæld hønsebouillon, hvidvin og timian i under omrøring, og bring det i kog.

Tilsæt fløde og dijonsennep, læg kødet tilbage, dæk det med et låg, og sæt det i ovnen.

- Tid i ovnen: 90 minutter
- Ovnrille: 1

Vildsvin

Sådan laves marinaden:

- 1,5 l rødvin
- 150 g knoldselleri
- 150 g gulerødder
- 2 løg
- 5 laurbærblade
- 5 nelliker

- 2 bundt suppeurter (gulerod, porre, selleri, persille)
  Bring det hele i kog, og lad det køle af.
- 1,5 vildsvinesteg (bov)
  Hæld marinaden over kødet, indtil det er dækket, og lad det marinere i 3 dage.

Ingredienser til stegen:

- salt
- peber
- suppeurter fra marinaden
- 1 lille dåse kantareller

Tilberedning:

Tag vildsvinestegen ud af marinaden, og tør den. Drys med salt og peber, og brun kødet på alle sider i en bradepande på varmekredsen. Tilsæt kantareller og nogle af suppeurterne fra marinaden.

Hæld noget marinade i bradepanden. Bunden skal være dækket med 10-15 mm. Læg låg på bradepanden, og sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 140 minutter
- Ovnrille: 1

Lammesteg

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1000 og 3.000 g.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, og læg det i et ildfast fad. Tilsæt vand eller anden væske. Bunden skal være dækket 10-30 mm. Læg et låg på.

- Ovnrille: 1

Lammesteg, rosa

Indstillinger:

Automatisk termometer.
Centrumtemperatur 70 °C.

Tilberedning:

Drys krydderier på kødet, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrille: 1

Lammekølle

Ingredienser:

- 2,7 kg lammekølle
- 30 ml olivenolie
- salt
- peber
- 3 fed hvidløg
- 1 bundt frisk rosmarin (eller 1 tsk. tørret rosmarin)
- vand

Tilberedning:

Skyl lammekøllen, og dub den let, til den bliver tør. Gnid den med olivenolie, og snit åbninger i kødet. Drys med salt og peber. Skræl hvidløgsfeddene og skær dem i skiver. Pres dem ind i kødets åbninger sammen med rosmarinkvistene.

Læg lammekøllen i en bradepande og tilsæt vand. Bunden skal være dækket 10-15 mm. Vend stegen efter ca. 30 minutter.

- Tid i ovnen: 165 minutter
- Ovnrille: 1

Opskrifter - Fjerkræ

Kylling, hel

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 900 og 2.100 g.

Tilberedning:

Kom kyllingen i et ildfast fad, og tilsæt krydderier. Vend den efter ca. 30 minutter. Displayet viser en påmindelse.

- Ovnrille: 1

Hel kalkun

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1700 og 4.700 g.

Tilberedning:

Læg kalkunen i et ildfast fad, og drys krydderier henover. Vend den efter ca. 30 minutter. Displayet viser en påmindelse.

- Ovnrille: 1

And, hel

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 1500 og 3.300 g.

Tilberedning:

Læg anden i et ildfast fad, og drys krydderier henover. Vend den efter ca. 30 minutter. Displayet viser en påmindelse.

- Ovnrille: 1

Gås, hel

Indstillinger:

Vægtautomatik. Indstillingsinterval for vægten mellem 2300 og 4.700 g.

Tilberedning:

Læg gåsen i et ildfast fad, og drys krydderier henover. Vend den efter ca. 30 minutter. Displayet viser en påmindelse.

- Ovnrille: 1

Udbenet fjerkræ

Indstillinger:

Automatisk termometer, centrumtemperatur 75 °C.

Tilberedning:

Drys krydderier på kalkunbrystet (udbenet), indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrille: 1

Kyllingelår

Ingredienser:

- 4 kyllingelår, 250 g hver
- 250 g creme fraiche
- 125 ml fløde
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. karry
- ½ tsk. peber
- 250 g dåsechampignon i skiver
- 20 g majsstivelse

Tilberedning:

Rens kyllingelårene, og læg dem i en bradepande. Bland de resterende ingredienser sammen, og hæld dem over kyllingelårene.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 1

Coq au vin

Ingredienser:

- 1 kylling
- salt
- peber
- 1 spsk. mel
- 50 g klaret smør
- 500 ml hvidvin
- 500 ml hønsebouillon
- 4 spsk. sojasovs
- ½ bundt persille
- 1 timiankvist
- 150 g bacon i tern
- 250 g hvide champignoner, rensede og delt i kvarte
- 12 pillede skalotteløg
- 2 fed hvidløg, pillede og knuste

Tilberedning:

Rens kyllingen, og krydr med salt og peber, og drys med mel.

Opvarm smør i en pande på komfuret, og brun kyllingen på alle sider. Hæld hvidvin, hønsebouillon og sojasovs i, og bring det i kog.

Tilsæt persille, timian, bacon i tern, champignoner, skalotteløg og hvidløg.

Bring det i kog igen, læg låg på, og sæt det i ovnen.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 1

And a la orange

Ingredienser:

- 1 and (1,6-2,0 kg)
- salt
- peber
- 3 appelsiner, skrællede, uden kerner og skåret i tern
- ½ tsk. salt
- Saften af 2 appelsiner
- 150 ml sherry

Tilberedning:

Rens anden, drys salt og peber på, og gnid den med appelsinskrællen.

Fyld anden med appelsinstykker smagt til med salt, og sy den til.

Læg anden i bradepanden med brystet nedad.

Pres saften ud af appelsinerne, bland den med sherry, og hæld den over anden.

Læg anden i ovnen. Vend den efter 30 minutter. Der lyder et signal.

- Tid i ovnen: 90 minutter
- Ovnrille: 1

Kylling med fyld

Ingredienser:

- 1 kylling, 1,2 kg (med indmad)
- 1 spsk. olie
- 1 tsk. salt
- 1/4 tsk. paprika
- 50 g rasp
- 3-4 spsk. mælk
- 1 hakket løg
- 1 bundt hakket persille
- 20 g smør
- 1 æg
- salt og peber

Tilberedning:

Rens kyllingen, og tør den. Bland olie, salt og paprika, og gnid blandingen ind i kyllingen.

Fyld: Bland rasp og mælk sammen. Hæld hakket løg, persille og smør i en kasserolle, og svits det. Hak hjerte, lever og mave fint, og tilsæt et æg. Bland derefter det hele sammen, og drys med salt og peber.

Læg kyllingen med brystet nedad i en bradepande, og sæt den i ovnen. Vend den efter 30 minutter. Der lyder et signal.

- Tid i ovnen: 90 minutter
- Ovnrille: 1

Opskrifter - Fisk

Hel fisk

Indstillinger:

Automatisk termometer, centrumtemperatur 65 °C.

Tilberedning:

Drys krydderier på fisken, indsæt termometeret, og læg det i et ildfast fad.

- Ovnrille: 1

Gratineret fisk

Ingredienser:

- 600-700 g sandart-, lakse- eller ørredfilet
- 150 g revet ost
- 250 ml fløde
- 50 g rasp
- 1 tsk. estragon
- hakket persille
- salt, peber
- citron
- smør

Tilberedning:

Stænk citronsaft over fiskefileterne, og lad dem marinere i et stykke tid. Dup dernæst den overskydende saft af med et stykke køkkenrulle. Krydr fiskefileterne med salt og peber på begge sider. Læg derefter fiskefileterne i et smurt ildfast fad.

Bland revet ost, fløde, rasp, estragon og hakket persille sammen. Fordel straks blandingen over fiskefileterne, og anbring smørret i små klumper ovenpå.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 3

Tørret torsk

Ingredienser:

- 800 g tørret torsk
- 2 spsk. olivenolie
- 2 store løg
- 6 pillede fed hvidløg
- 2 porrer
- 6 røde peberfrugter
- 1/2 dåse hakkede tomater (200 g)
- 200 ml hvidvin
- 200 ml fiskebouillon
- Peber, salt, timian, oregano

Tilberedning:

Læg den tørrede torsk i blød natten over. Lad den tørrede torsk dryppe af næste dag, og læg den i en gryde med frisk vand. Anbring den på komfuret og bring den i kog. Tag den af komfuret og lad den køle af.

Hæld olivenolie i en kasserolle, og opvarm den. Skræl løgene, og snit dem fint, knus de pillede hvidløg, snit porrerne, og skyl dem. Læg dem sammen i det varme fedtstof, og svits dem hurtigt. Fjern peberfrugternes kerner, og skær dem i strimler. Kom dem derefter i gryden sammen med de hakkede tomater.

Tilsæt hvidvin og fiskebouillon, og lad det simre i et stykke tid. Krydr med peber, salt, timian og oregano, og lad det simre i kasserollen i yderligere 15 minutter.

Tag den afkølede torsk op af gryden, og dup den tør med køkkenrulle. Fjern skind, ben og alle finnerne. Skær fisken i tynde skiver, og placer den i et ildfast fad blandet sammen med grøntsagerne.

- Tid i ovnen: 30 minutter
- Ovnrille: 1

Saltindbagt fisk

Ingredienser:

- En hel fisk, ca. 1,5 - 2 kg
- 2 ikke-overfladebehandlede citroner
- 1 fennikelhoved
- 4 friske timiankviste
- 3 kg stensalt

Tilberedning:

Rens fisken, og gnid den med saften fra to ikke-overfladebehandlede citroner.

Skær fenniklen i tynde skiver, og fyld dem i fisken sammen med de friske timiankviste.

Læg halvdelen af stensaltet i et ovnfad, og læg fisken ovenpå. Læg den anden halvdel af stensaltet på fisken, og tryk den godt ned.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 1

Fyldte blæksprutter

Ingredienser:

- 1 kg mellemstore blæksprutter, rensede
- 1 stort løg
- 2 spsk. olivenolie
- 90 g kogte, lange ris
- 4 spsk. pinjekerner
- 4 spsk. ribs (tørrede)
- 2 spsk. hakket persille
- salt, peber
- saften fra en citron
- 4 spsk. olivenolie
- 150 ml vin
- 500 ml tomatjuice

Tilberedning:

Gnid blæksprutterne godt med salt, og skyl dem derefter under rindende vand.

Skræl løget, hak det fint, og svits det i to spiseskefulde olivenolie, indtil det er gennemsigtigt. Tilsæt lange ris, pinjekerner, ribs og hakket persille til løgene, og smag til med salt, peber og citronsaft. Fyld blæksprutterne løst med blandingen, og sy åbningen sammen.

Hæld 4 spsk. olivenolie i en pande, og svits blæksprutterne på komfuret. Tilsæt vin og tomatjuice.

Læg låg på bradepanden, og sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 1

Dampet fisk

Ingredienser:

- 400 g kartofler
- 2 bundt forårsløg
- 2 fed hvidløg
- 1 lille dåse hakkede tomater (400 g)
- 4 laksefileter
- saften fra en citron
- salt og peber
- 75 ml grøntsagsbouillon
- 50 ml hvidvin
- 1 frisk rosmarinkvist
- 150 ml vin
- ½ bundt frisk timian

Tilberedning:

Kartoflerne skylles, skrælles, deles i kvarte og koges i saltet vand i 25 minutter. Derefter dryppes de af og skæres i skiver.

Skyl forårsløgene, og snit dem fint. Pil hvidløgsfeddene, og skær dem i stykker. Bland løg og hvidløg med de hakkede tomater.

Dryp laksefileterne med saften fra en citron, og lad dem marinere. Dernæst tørres de og krydres med salt og peber.

Bland grøntsager og kartofler sammen, og læg dem i et smurt ildfast fad. Drys krydderier på, og læg laksen ovenpå.

Hæld grøntsagsbouillon og hvidvin henover, og fordel rosmarin og timian ovenpå.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 3

Jansons fristelse

Ingredienser:

- 8 - 10 kartofler
- 2 løg
- 125 g ansjosfileter
- 300 ml fløde
- 2 spsk. rasp
- peber
- Friskhakket timian
- 2 spsk. smør

Tilberedning:

Kartoflerne skylles, skrælles og skæres ud i fine strimler. Løgene pilles og skæres i strimler.

Smør et ildfast fad med smør. Læg en tredjedel af kartoflerne og løgene i fadet. Placer halvdelen af ansjosfileterne ovenpå, og dæk dem med en anden tredjedel af løgene og kartoflerne. Fordel resten af ansjosfileterne ovenpå. Læg resten af løgene og kartoflerne ovenpå, så det øverste lag er kartofler.

Drys med peber, og drys det hakkede timian ovenpå.

Hæld lagen fra ansjoserne over retten, og tilsæt fløden. Drys raspen henover, og læg små klatter smør ovenpå.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 3

Opskrifter - Kage

Citronkage

Ingredienser til dejen:

- 250 g smør
- 200 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- 4 æg
- 150 g mel
- 150 g kartoffelmel
- 1 strøget tsk. bagepulver
- revet skal af 2 citroner

Ingredienser til glasuren:

- 125 ml citronsaft
- 100 g flormelis

Andet:

- Sort aflang bageform, 30 cm lang
- Margarine til at smøre formen
- Rasp til at drysse formen med

Tilberedning:

Hæld smør, sukker, citronskal, vaniljesukker og salt i en røreskål og rør blandingen skummende. Tilsæt derefter æggene ét ad gangen og rør igen, til dejen skummer.

Bland mel og kartoffelmel med bagepulver, tilsæt det til æggemassen, og rør det hele sammen.

Hæld dejen i en velsmurt form drysset med rasp, stryg den ud, og sæt formen i ovnen.

Efter bagningen blandes citronsaft og flormelis. Vend den bagte kage ud på et stykke alufolie.

Bøj alufolien op om siderne på kagen, så glasuren ikke kan løbe af. Prik kagen med en lille træpind (f.eks. tandstikker), og fordel glasuren med en bagepensel. Lad så kagens glasur trække et stykke tid.

- Tid i ovnen: 75 minutter
- Ovnrille: 1

Sandkage

Ingredienser:

- 5 æg
- 340 g sukker
- 100 gram smeltet smør
- 360 g mel
- 1 pakke bagepulver (ca. 15 g)
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- 200 ml koldt vand

Andet:

- Rund springform på 28 cm, bageplade med bagepapir

Tilberedning:

Hæld sukker, æg, vaniljesukker og salt i en røreskål, og pisk i 5 minutter, indtil det skummer. Tilsæt derefter smeltet smør til dejen, og rør rundt.

Melet blandes sammen med bagepulveret. Hæld det ned i den skummende dej, og rør rundt.

Tilsæt til sidst det kolde vand, og bland det hele godt. Hæld dejen i bageformen, jævn ud, og sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 1

Lagkagebunde

Ingredienser:

- 4 æg
- 2 spsk. varmt vand
- 50 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- 100 g sukker
- 100 g mel
- 100 g kartoffelmel
- 2 strøget tsk. bagepulver

Andet:

- Rund springform på 28 cm, bageplade med bagepapir

Tilberedning:

Del æggene. Pisk æggeblommer med varmt vand, 50 g sukker, vaniljesukker og salt, indtil det skummer. Pisk æggehvider med 100 g sukker, indtil der danner sig små toppe.

Sigt mel, majsmel og bagepulver sammen.

Bland forsigtigt æggehvider og æggeblommer sammen. Fold dem forsigtigt ind i melblandingen. Hæld dejen i bageformen, jævn ud, og sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 30 minutter
- Ovnrille: 3

Kvargkage

Ingredienser til bunden:

- 150 g mel
- 70 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 æg
- 70 g blødgjort smør

Ingredienser til kvarkcremen:

- 3 æggehvider
- 50 g rosiner
- 2 spsk. rom
- 750 g mager kvark
- 3 æggeblommer
- 200 g sukker
- saften fra en citron
- 200 g creme fraiche
- 1 pakke buddingpulver med vaniljesmag (40 g eller tilsvarende mængde pulver til at lave budding af 500 ml mælk)

Andet:

- Sort springform, 26 cm i diameter, smurt

Tilberedning:

Sigt melet i en skål. Tilsæt resten af ingredienserne, og bland med håndmixer. Sæt dejen i køleskabet i 2 timer.

Hæld ca. 2/3 af dejen i den smurte springform, så bunden er dækket, og prik flere gange med en gaffel.

Form en kant på ca. 3 cm med resten af dejen.

Pisk æggehviderne med en håndmixer, indtil der dannes små toppe. Skyl rosinerne, lad dem tørre godt, og lad dem trække i rommen.

Hæld mager kvark, æggeblomme, sukker, citronsaft, crème fraîche og buddingpulver i en røreskål, og rør godt sammen.

Til sidst vendes de piskede hvider og rosinerne forsigtigt i kvarkblandingen.

- Tid i ovnen: 85 minutter
- Ovnrille: 1

Engelsk frugtkage

Ingredienser:

- 200 g smør
- 200 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- 3 æg
- 300 g mel
- 1/2 pakke bagepulver (ca. 8 g)
- 125 g solbær
- 125 g rosiner
- 60 g hakkede mandler
- 60 g kandiseret citronskal eller appelsinskal
- 60 g hakkede, kandiserede kirsebær

- 70 g hele blancherede mandler

Andet:

- Sort springform, 24 cm i diameter
- Margarine til at smøre formen
- Rasp til at drysse formen med

Tilberedning:

Hæld smør, sukker, vaniljesukker og salt i en røreskål, og pisk det sammen, indtil det skummer. Tilsæt derefter æggene ét ad gangen, og pisk dejen igen, indtil den skummer. Bland mel med bagepulver, tilsæt det til dejen, og rør det hele sammen.

Rør også frugten ind i dejen.

Hæld dejen i den smurte form, og træk den lidt højere op i kanten end i midten. Pynt kanten og midten af kagen med de hele blancherede mandler. Sæt kagen i ovnen.

- Tid i ovnen: 100 minutter
- Ovnrille: 1

Toscatærte

Ingredienser til dejen:

- 375 g mel
- 20 g gær
- 150 ml lunken mælk
- 60 g sukker
- 1 knivspids salt
- 2 æggeblommer
- 75 g blødgjort smør

Ingredienser til smuldrekage:

- 200 g sukker
- 200 g smør
- 1 tsk. kanel
- 350 g mel
- 50 g hakkede nødder
- 30 gram smeltet smør

Tilberedning:

Sigt melet i en røreskål, og lav en fordybning i midten. Skær gæren i stykker, anbring den i fordybningen, og rør den sammen med mælken og lidt af melet fra kanten, drys med mel, og lad dejen hæve et varmt sted, indtil melet, der er drysset på dejen, slår revner.

Hæld sukker, æggeblommer, smør og salt på kanten af melet. Det hele ældes sammen til en smidig gærdej.

Lad dejen hæve til dobbelt størrelse et varmt sted. Rul derefter dejen ud, og anbring den på en smurt bageplade, og lad den hæve igen.

Hæld sukker, smør og kanel i en skål, og bland delene sammen.

Tilsæt mel og nødder, og ælt dejen sammen til en smuldreblanding.

Fordel smørret på den hævede dej, og fordel smuldreblandingen jævnt ovenpå.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 3

Gærkrans

Ingredienser til dejen:

- 650 g mel
- 20 g gær
- 200 ml mælk
- 40 g sukker
- 5 g salt
- 5 æggeblommer
- 200 g blødgjort smør

Ingredienser til fyldet:

- 250 g hakkede valnødder
- 20 g rasp
- 1 tsk. malet ingefær
- 50 ml mælk
- 60 g honning
- 30 gram smeltet smør
- 20 ml rom

Ingredienser til penslingen:

- 1 æggeblomme
- lidt mælk
- 50 g mandelsplitter

Tilberedning:

Sigt melet i en røreskål, og lav en fordybning i midten. Skær gæren i stykker, anbring den i fordybningen, og rør den sammen med mælken og lidt af sukkeret og melet fra kanten, drys med mel, og lad dejen hæve et varmt sted, indtil melet på dejen slår revner.

Drys resten af sukkeret over kanten af melet. Det hele æltes sammen til en smidig gærdej. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse et varmt sted.

Alle ingredienser til fyldet blandes sammen. Opdel dejen i tre lige store stykker, og rul dem ud til lange rektangler. Smør en tredjedel af fyldet på hvert rektangel, og rul derefter dejstykkerne sammen.

Form en kage af hver af de tre stykker dej. Dæk kagens overflade med en blanding af æggeblomme og mælk, og drys derefter med mandelsplitter.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 3

Gærkrans

Ingredienser til bunden:

- 500 g mel
- 1 lille pakke tørgær (8 g tørgær eller 42 g frisk gær)
- 80 g flormelis
- 150 g smør
- 3 æg
- 2 strøget tsk. salt
- 150 ml mælk
- 70 g rosiner (lægges i blød i 20 ml kirsch 1 time i forvejen)

Ingredienser til penslingen:

- 50 g hele pillede mandler

Tilberedning:

Hæld mel, tørgær, flormelis, smør, æg, salt og mælk i en røreskål, og ælt det sammen til en glat gærdej. Dæk dejen i skålen til, og lad den hæve i 1 time.

Ælt de opblødte rosiner ind i dejen med hånden.

Læg mandlerne enkeltvis i hvert hul i en smurt og melet gugelhupfform.

Form derefter dejen til en pølseform, og anbring den i gugelhupfformen. Tildæk den, og lad den hæve i yderligere 45 minutter.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 1

Savarin kage

Ingredienser til dejen:

- 350 g mel
- 1 lille pakke tørgær (8 g tørgær eller 42 g frisk gær)
- 75 g sukker
- 100 g smør
- 5 æggeblommer
- ½ tsk. salt
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 125 ml mælk

Efter bagning:

- 375 ml vand
- 200 g sukker
- 100 ml blommebrændevin og 100 ml appelsinlikør

Tilberedning:

Hæld mel, tørgær, sukker, smør, æggeblommer, salt, vaniljesukker og mælk i en røreskål, og ælt det sammen til en glat gærdej. Dæk dejen i skålen til, og lad den hæve i 1 time. Læg derefter dejen i en smurt ringform, dæk den til, og lad den hæve i yderligere 45 minutter.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 1

Efter bagning:

Bring vand og sukker i kog, og lad det køle af.

Hæld blommebrændevin og appelsinlikør i sukkervandet, og bland det sammen.

Når kagen er kølet af, skal du prikke den adskillige gange med en tandstik el. lignende og lade blandingen synke jævnt ned i kagen.

Brownies

Ingredienser:

- 250 g almindelig chokolade
- 250 g smør
- 375 g sukker
- 2 pakke vaniljesukker (ca. 16 g)
- 1 knivspids salt
- 5 spsk. vand
- 5 æg
- 375 g valnødder
- 250 g mel
- 1 tsk. bagepulver

Tilberedning:

Del chokoladen op i store stykker, og smelt den i et vandbad.

Pisk smør, sukker, vaniljesukker, salt og vand, indtil det skummer, og tilsæt æg og smeltet chokolade.

Hak valnødderne groft, bland dem med mel og bagepulver, og fold det ind i chokoladeblandingen.

Dæk en bageplade med bagepapir, hæld blandingen ovenpå, og glat den ud.

- Tid i ovnen: 50 minutter
- Ovnrille: 3

Efter bagning:

Lad den køle af, fjern bagepapiret, og skær den ud i firkanter.

Muffins

Ingredienser:

- 150 g smør
- 150 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- reven skal fra en økologisk citron
- 2 æg
- 50 ml mælk
- 25 g kartoffelmel
- 225 g mel
- 10 g bagepulver
- 1 glas syltede kirsebær (375 g)
- 225 g chokoladeknapper

Andet:

- Papirforme med en diameter på ca. 7 cm

Tilberedning:

Pisk smør, sukker, vaniljesukker, salt og den revne skal fra en økologisk citron, indtil det skummer. Tilsæt æg, og pisk skummende igen.

Bland majsmel, mel og bagepulver sammen, og fold det ind i dejen med mælken.

Lad de syltede kirsebær dryppe af, og fold dem ind i dejen med chokoladeknapperne.

Hæld blandingen i papirformene, sæt formene på en bageplade, og sæt den i ovnen. Brug muffinbakker, hvis du har det.

- Tid i ovnen: 40 minutter
- Ovnrille: 3

Sød tærte

Ingredienser:

- 2 plader tærtedej eller butterdej (rullet ud til en firkant)
- 50 g malede hasselnødder
- 1,2 kg æbler
- 3 æg
- 300 ml fløde
- 70 g sukker

Tilberedning:

Læg dejen på en velsmurt bageplade, og prik bunden over det hele med en gaffel. Fordel hasselnødderne jævnt over dejen. Skræl æblerne, fjern kernerne, og skær dem ud i 12 både. Fordel dem jævnt over dejen. Bland æg, fløde, sukker og vaniljesukker godt sammen, og hæld blandingen over æblerne.

- Tid i ovnen: 45 minutter
- Ovnrille: 2

Gulerodskage

Ingredienser til dejen:

- 150 ml solsikkeolie
- 100 g farin
- 2 æg
- 75 g sukkerlage
- 175 g mel
- 1 tsk. kanel
- 1/2 tsk. malet ingefær
- 1 tsk. bagepulver
- 200 g finthakkede gulerødder
- 75 g stenfri rosiner
- 25 g kokosmel

Ingredienser til fyldet:

- 50 g smør
- 150 g smøreost
- 40 g sukkerkrystaller
- malede hasselnødder

Andet:

- Rund springform, 22 cm i diameter, smurt

Tilberedning:

Pisk solsikkeolie, farin, æg og sirup sammen, indtil det skummer. Rør resten af ingredienserne i blandingen.

Hæld blandingen i en smurt kageform.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 3

Efter bagning:

Bland smør, smøreost og sukkerkrystaller sammen (tilsæt eventuelt en lille smule mælk for at gøre det nemmere at sprede det ud).

Fordel det over kagen, når den er kølet af, og drys malede hasselnødder ovenpå.

Mandelkage

Ingredienser til dejen:

- 5 æg
- 200 g sukker
- 100 g marcipan
- 200 ml olivenolie
- 450 g mel
- 1 spsk. kanel
- 1 pakke bagepulver (ca. 15 g)
- 50 g hakkede pistacienødder
- 125 g malede mandler
- 300 ml mælk

Ingredienser til fyldet:

- 200 g abrikossyltetøj
- 5 spsk. flormelis
- 1 tsk. kanel
- 2 spsk. varmt vand
- mandelsplitter

Andet:

- Springform på 28 cm

Tilberedning:

Pisk æg, sukker og marcipan skummende i 5 minutter, og tilsæt derefter langsomt olivenolien til æggeblandingen.

Sigt mel, kanel og bagepulver sammen, og bland derefter de hakkede pistacienødder og de malede mandler i melet. Rør det derefter forsigtigt i æggeblandingen sammen med mælken.

Hæld blandingen i en springform, hvor bunden er blevet drysset med rasp.

- Tid i ovnen: 70 minutter
- Ovnrille: 2

Efter bagning:

Opvarm abrikossyltetøjet, og fordel det på kagen med en pensel. Lad derefter kagen køle af. Bland flormelis, kanel og varmt vand sammen, og fordel det derefter på kagen. Drys derefter øjeblikkeligt mandelsplitter på kagens overflade med glasur.

Frugttærte

Ingredienser til dejen:

- 200 g mel
- 1 knivspids salt
- 125 g smør
- 1 æg

- 50 g sukker
- 50 ml koldt vand

Ingredienser til fyldet:

- Årstidens frugt (400 g æbler, pærer, syltede kirsebær, osv.)
- 90 g malede mandler
- 2 æg
- 100 g sukker
- 90 g blødgjort smør

Andet:

- Smurt quicheform med en diameter på 28 cm

Tilberedning:

Sigt melet i en røreskål, og bland salt og smør, der er skåret i små stykker, i melet. Tilsæt derefter æg, sukker og koldt vand, og ælt det sammen til en dej.

Sæt dejen 2 timer i køleskabet. Rul den afkølede dej ud, og læg den på den smurte quicheform, og prik den med en gaffel. Rens frugten, fjern kernerne eller stenene, og læg den i små skiver eller både på dejen. Hæld derefter mandler, æg, sukker og blødt smør op i en skål, og pisk det skummende. Hæld det derefter ud over frugten, og jævn ud.

- Tid i ovnen: 50 minutter
- Ovnrille: 1

Bagt æblekage

Ingredienser:

- 250 g smør
- 250 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker (ca. 8 g)
- 1 knivspids salt
- 100 g marcipan
- 5 æg
- 500 g mel
- 1 pakke bagepulver (ca. 15 g)
- 1 pose honningkagekrydderier (ca. 20 g)
- 50 g kakaopulver
- 150 ml rødvin
- 1,2 kg æbler

Tilberedning:

Hæld smør, sukker, vaniljesukker og salt i en røreskål, og pisk det til det er luftigt. Tilsæt marcipan, skåret i små stykker, og pisk, indtil blandingen bliver jævn. Tilsæt æg, et efter et, og pisk indtil blandingen bliver luftig. Tilsæt mel, bagepulver, honningkagekrydderier og kakaopulver i blandingen. Rør rødvin i. Læg dejen i en dyb bradepande, foret med bagepapir, og jævn overfladen ud. Pil æbler, fjern kernehuset, og skær dem i skiver på ca. 0,5 cm. Blommepuré: Læg skiverne på dejen, og fyld mellemrummene fra kernehuset med blommepuré. Sæt den i ovnen.

- Tid i ovnen: 50 minutter
- Ovnrille: 3
- Lad kagen afkøle efter bagningen, og fjern bagepapiret.

Glasur:

- 250 ml æblejuice
- 1 pose klar kageglasur
- Lad kagen afkøle efter bagningen, og fjern bagepapiret.

Lav glasuren med æblejuice og en pose kageglasur, og fordel den over kagen med en pensel.

Opskrifter - Pizza/Tærter/Brød

Pizza

Ingredienser til dejen:

- 14 g gær
- 200 ml vand
- 300 g mel
- 3 g salt
- 1 spsk. olie

Ingredienser til fyldet:

- ½ lille dåse hakkede tomater (200 g)
- 200 g ost, revet
- 100 g salami

- 100 g kogt skinke
- 150 g champignoner (fra dåse)
- 150 g feta
- oregano

Andet:

- Smurt bageplade

Tilberedning:

Gæren smuldres i en skål og røres ud i det lunkne vand. Bland mel og salt, og hæld olien over.

Ælt ingredienserne, indtil dejen er smidig og let slipper skålen. Stil dejen et varmt sted, og lad den hæve til dobbelt størrelse.

Rul dejen ud, og anbring den på den smurte bageplade. Prik bunden med en gaffel.

Læg ingredienserne til fyldet på dejen i den nævnte rækkefølge.

- Tid i ovnen: 25 minutter
- Ovnrille: 1

Løgtærte

Ingredienser til dejen:

- 300 g mel
- 20 g gær
- 125 ml mælk
- 1 æg
- 50 g smør
- 3 g salt

Ingredienser til fyldet:

- 750 g løg
- 250 g bacon
- 3 æg
- 250 g crème fraîche
- 125 ml mælk
- 1 tsk. salt
- ½ tsk. stødt peber

Tilberedning:

Sigt melet i en røreskål, og lav en fordybning i midten.

Skær gæren i stykker, anbring den i fordybningen, og rør den sammen med mælken og lidt af melet fra kanten. Drys med mel, og lad dejen hæve et varmt sted, indtil melet, der er drysset på dejen, slår revner.

Anbring ægget og smørret på kanten af melet. Det hele ældes sammen til en smidig gærdej.

Lad dejen hæve til dobbelt størrelse et varmt sted.

Pil og del i mellemtiden løgene i kvarte, og snit dem derefter fint.

Skær bacon i tern, og steg den let med løgene uden at brune den. Lad den køle af.

Rul dejen ud, og anbring den på en smurt bageplade, prik bunden med en gaffel, og tryk kanterne op langs siden. Lad dejen hæve igen.

Rør æg, crème fraîche, mælk, salt og peber sammen. Fordel de afkølede løg og bacon på dejbunden. Hæld blandingen over og jævn ud.

- Tid i ovnen: 45 minutter
- Ovnrille: 1

Quiche Lorraine

Ingredienser til dejen:

- 200 g mel
- 2 æg
- 100 g smør
- ½ tsk. salt
- lidt peber
- 1 knivspids muskatnød

Ingredienser til fyldet:

- 150 g revet ost
- 200 g kogt skinke eller mager bacon
- 2 æg
- 250 g syrnet fløde
- salt, peber og muskatnød

Andet:

- Smurt sort bageform, 28 cm i diameter

Tilberedning:

Hæld mel, smør, æg og krydderier i en skål, og bland det sammen til en jævn dej. Lad dejen hvile i køleskabet i nogle timer.

Derefter rulles dejen ud og anbringes i den smurte sorte bageform. Prik bunden med en gaffel.

Skinke (bacon) fordeles over dejen.

Til fyldet blandes æg, crème fraîche og krydderier sammen. Derefter tilsættes osten.

Hæld fyldet ud over skinken (bacon).

- Tid i ovnen: 40 minutter
- Ovnrille: 2

Tærte med gedeost

Ingredienser til dejen:

- 125 g mel
- 60 ml olivenolie
- 1 knivspids salt
- 3 - 4 spsk. koldt vand

Ingredienser til fyldet:

- 1 spsk. olivenolie
- 2 løg
- salt og peber
- 1 tsk. hakket timian
- 125 g ricotta
- 100 g gedeost
- 2 spsk. oliven
- 1 æg
- 60 ml fløde

Andet:

- Smurt sort bageform, 28 cm i diameter

Tilberedning:

Hæld mel, olivenolie og salt i en røreskål, og rør det sammen, indtil blandingen ligner brødkrummer. Tilsæt vandet, og ælt det sammen til en dej. Lad dejen hvile i køleskabet i nogle timer.

Derefter rulles dejen ud og anbringes i den smurte sorte bageform. Prik bunden med en gaffel.

Hæld 1 spsk. olivenolie i en gryde. Pil løgene, skær dem i tynde skiver, og svits dem i olien i ca. 30 minutter uden låg. Drys salt og peber, og tilsæt ½ tsk. hakket persille.

Lad løgene køle en smule af, og fordel dem derefter over dejen.

Fordel derefter ricotta og gedeost ovenpå, og tilsæt oliven. Drys ½ tsk. hakket timian ovenpå.

Til fyldet blandes æg og fløde sammen. Hæld fyldet ud over tærten.

- Tid i ovnen: 45 minutter
- Ovnrille: 1

Ostetærte, butterdej

Ingredienser:

- 1,5 plader tærtedej eller butterdej (rullet ud til en firkant)
- 500 g revet ost
- 200 ml fløde
- 100 ml mælk
- 4 æg
- salt, peber og muskatnød

Tilberedning:

Læg dejen på en velsmurt bageplade. Prik dejen tæt med en gaffel.

Fordel osten jævnt over dejen. Bland fløde, mælk og æg sammen, og smag til med salt, peber og muskatnød. Bland det godt sammen igen, og hæld det over osten.

- Tid i ovnen: 40 minutter
- Ovnrille: 2

Ostetærte, mørdej

Ingredienser:

- 400 g feta
- 2 æg
- 3 spsk. hakket bredbladet persille
- sort peber
- 80 ml olivenolie
- 375 g filodej

Tilberedning:

Bland feta, æg, persille og peber sammen. Dæk filodejen til med en fugtig klud, så den ikke tørrer ud. Læg 4 plader oven på hinanden, og pensl hver enkelt let med olie.

Skær den i 4 strimler, ca. hver 7 cm lang.

Læg 2 spsk. fetablanding - med top - på hjørnet af hver strimmel, og fold strimlen sammen på skrå til en trekant.

Anbring den med bunden opad på en bageplade, og pensl den med olie.

- Tid i ovnen: 25 minutter
- Ovnrille: 3

Franskbrød

Ingredienser:

- 1.000 g mel
- 40 g frisk gær eller 20 g tørgær
- 650 ml mælk
- 15 g salt

Andet:

- Bageplade, som er smurt eller belagt med bagepapir

Tilberedning:

Hæld mel og salt i en stor skål. Opløs gæren i lunken mælk, og tilsæt den til melet. Det hele ældtes sammen til en smidig dej. Afhængigt af melets kvalitet kan det blive nødvendigt med lidt mere mælk for at gøre dejen smidig.

Lad dejen hæve til dobbelt størrelse.

Del dejen i to stykker, form dem til to lange brød, og læg dem på den smurte bageplade eller bagepapir.

Lad brødene efterhæve til dobbelt størrelse.

Inden bagningen drysses brødene med mel og ridses 3-4 gange på skrå med en skarp kniv, mindst 1 cm dybt.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 2

Bondebrød

Ingredienser:

- 500 g hvedemel
- 250 g rugmel
- 15 g salt
- 1 lille pakke tørgær
- 250 ml vand
- 250 ml mælk

Andet:

- Bageplade, som er smurt eller belagt med bagepapir

Tilberedning:

Hæld hvedemel, rugmel, salt og tørgær i en stor skål.

Bland vand, mælk og salt sammen, og tilføj blandingen til melet. Det hele ældtes sammen til en smidig dej. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse.

Form dejen til et langt brød, og anbring det på den smurte bageplade eller bagepapir.

Lad brødet efterhæve til dobbelt størrelse. Drys med lidt mel inden bagningen.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 2

Pirogger (30 små stykker)

Ingredienser til dejen:

- 250 g speltmel
- 250 g smør
- 250 g mager kvark
- salt

Ingredienser til fyldet:

- 1 lille hvidkålshoved (400 g)
- 50 g bacon
- 2 spsk. klaret smør
- salt, peber og muskatnød
- 3 spsk. crème fraîche
- 2 æg

Andet:

- Bageplade med bagepapir

Tilberedning:

Ælt speltmel, smør, mager kvark og lidt salt til en dej, og læg den i køleskabet.

Skær hvidkål i fine strimler. Skær bacon i tern, og steg den i det klarede smør. Tilsæt kålen, og svits den, til den bliver blød. Drys med salt, peber og muskatnød, og rør crème fraîche i blandingen.

Braiseringen fortsættes, indtil alt væske er fordampet.

Æggene koges hårde, afkøles og skæres i tern. Derefter blandes de sammen med kålen, og blandingen køles af.

Rul dejen ud, og skær runde cirkler med en diameter på 8 cm.

Læg lidt fyld i midten af hver, og fold sammen. Brug en gaffel til at trykke kanterne sammen.

Læg piroggen på en bageplade med bagepapir, og pensl med æggeblomme.
- Tid i ovnen: 20 minutter
- Ovnrille: 3

Fletbrød

Ingredienser til dejen:

- 750 g mel
- 30 g gær
- 400 ml mælk
- 10 g sukker
- 15 g salt
- 1 æg
- 100 g blødgjort smør

Ingredienser til penslingen:

- 1 æggeblomme
- lidt mælk

Tilberedning:

Sigt melet i en røreskål, og lav en fordybning i midten. Skær gæren i stykker, kom den i fordybningen, og rør den sammen med mælken og lidt af sukkeret og melet fra kanten, drys med mel, og lad dejen hæve et varmt sted, indtil melet, der er drysset på dejen, slår revner.

Drys resten af sukkeret, saltet, ægget og smørret over kanten af melet. Det hele ældes sammen til en smidig gærdej.

Lad dejen hæve til dobbelt størrelse et varmt sted.

Del dejen i tre ens stykker, og form hver enkelt til en lang pølse. Flet de tre pølser sammen.

Tildæk brødet, og lad det hæve i en halv time til. Dæk brødets overflade med en blanding af æggeblomme og mælk, og sæt det derefter i ovnen.

- Tid i ovnen: 50 minutter
- Ovnrille: 3

Opskrifter - Sammenkogte retter/gratin

Lasagne

Ingredienser til kødsovsen:

- 100 g stribet kogeflæsk
- 1 løg
- 1 gulerod
- 100 g selleri
- 2 spsk. olivenolie
- 400 g blandet hakkekød
- 100 ml oksebouillon
- 1 dåse hakkede tomater (ca. 400 g)
- oregano, timian, salt og peber

Ingredienser til bechamelsauce:

- 75 g smør
- 50 g mel
- 600 ml mælk
- salt, peber og muskatnød

Blandes med:

- 3 spsk. smør
- 250 g grønne lasagneplader
- 50 g revet parmesan

- 50 g mild ost, revet

Tilberedning:

Med en skarp kniv skæres sværen af flæsket, evt. ben fjernes, og det skæres i små tern. Skræl løg og gulerod, afpuds sellerien, og skær alle grøntsagerne i små tern.

Varm olien i en stegegryde og brun bacon- og grøntsagsterningerne under konstant omrøring.

Tilsæt det hakkede kød lidt efter lidt, brun det under stadig omrøring, indtil det skiller ad, og hæld bouillon ved. Kom tomatpuré, urter, salt og peber i kødsovsen, og lad retten simre ved svag varme i ca. 30 minutter under låg.

Imens forberedes bechamelsaucen: Smelt smørret i en kasserolle, kom mel i, og kog under omrøring, indtil det bliver gyldent. Mælken tilsættes lidt ad gangen, under stadig omrøring. Sovsen krydres med salt, peber og muskatnød, og simrer ca. 10 min uden låg.

Et stort firkantet ildfast fad smøres med 1 spsk. smør. Læg skiftevis et lag lasagneplader, kødsovs, bechamelsauce og blandet revet ost i fadet. Det sidste lag skal være bechamelsovs drysset med ost. Resten af smørret fordeles i små klatter over retten.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 1

Cannelloni

Ingredienser til fyldet:

- 50 g løg, hakkede
- 30 g smør
- 350 g bladspinat, hakket
- 100 g crème fraîche
- 200 g frisk laks i tern
- 200 g sandart i tern
- 150 g rejer
- 150 g muslinger uden skal
- salt, peber

Ingredienser til bechamelsauce:

- 75 g smør
- 50 g mel
- 600 ml mælk
- salt, peber og muskatnød

Blandes med:

- 1 pakke cannelloni
- 50 g parmesanost, revet
- 150 g ost, revet
- 40 g smør

Tilberedning:

Kom hakkede løg og smør på en pande, og steg, indtil løgene er gennemsigtige. Tilføj hakket bladspinat, og giv det et mildt opkog. Tilsæt crème fraîche, bland, og lad blandingen køle af.

Imens forberedes bechamelsaucen: Smelt smørret i en kasserolle, kom mel i, og kog under omrøring, indtil det bliver gyldent. Mælken tilsættes lidt ad gangen, under stadig omrøring. Sovsen krydres med salt, peber og muskatnød, og simrer ca. 10 min uden låg.

Tilsæt laks, sandart, rejer, muslinger, salt og peber til den afkølede spinat, og bland.

Et stort firkantet ildfast fad smøres med 1 spsk. smør.

Fyld cannelloni med spinatblandingen, og anbring det i fadet. Hæld bechamelsovsen mellem hver række cannelloni. Det sidste lag skal være bechamelsovs drysset med ost. Resten af smørret fordeles i små klatter over retten.

- Tid i ovnen: 55 minutter
- Ovnrille: 1

Kartoffelgratin

Ingredienser:

- 1000 g kartofler
- 1 tsk. salt, 1 tsk. peber, 1 tsk. muskatnød
- 2 fed hvidløg
- 200 g revet ost

- 200 ml mælk
- 200 ml fløde
- 4 spsk. smør

Tilberedning:

Kartoflerne skrælles, skæres i tynde skiver, tørres af og krydres.

Gnid et ildfast fad med et fed hvidløg, og smør derefter fadet med lidt smør.

Fordel halvdelen af de krydrede kartoffelskiver i fadet, og drys lidt revet ost henover. Resten af kartoffelskiverne lægges i et lag ovenpå, og resten af den revne ost drysses over.

Knus det andet fed hvidløg, og pisk det sammen med mælken og fløden. Hæld blandingen over kartoflerne, og fordel resten af smørret i små klumper på gratinen.

- Tid i ovnen: 65 minutter
- Ovnrille: 2

Moussaka (til 10 personer)

Ingredienser:

- 1 hakket løg
- olivenolie
- 1,5 kg hakkekød
- 1 dåse hakkede tomater (400 g)
- 50 g revet ost
- 4 tsk. rasp
- salt og peber
- kanel
- 1 kg kartofler
- 1,5 kg auberginer
- smør til stegning

Ingredienser til bechamelsauce:

- 75 g smør
- 50 g mel
- 600 ml mælk
- salt, peber og muskatnød

Blandes med:

- 150 g revet ost
- 4 spsk. rasp
- 50 g smør

Tilberedning:

Svits de hakkede løg i lidt olivenolie, og tilsæt derefter det hakkede kød. Kog under omrøring.

Tilsæt hakkede tomater, revet emmentaler og rasp. Rør godt rundt, og bring det i kog. Smages til med salt, peber og kanel og tages af kogezonen.

Skræl kartoflerne, og skær dem ud i 1 cm tykke skiver. Skyl auberginerne, og skær dem ud i 1 cm tykke skiver.

Tør alle skiverne med køkkenrulle. Brun dem i en kasserolle med rigeligt smør.

Imens forberedes bechamelsaucen: smelt smørret i en kasserolle, tilsæt mel, og kog under omrøring, indtil det bliver gyldent. Mælken tilsættes lidt ad gangen, under stadig omrøring. Sovsen krydres med salt, peber og muskatnød, og simrer ca. 10 min uden låg.

Læg kartoffelskiverne i bunden af det smurte fad, og drys med lidt reven ost. Læg et lag auberginer ovenpå. Oven på dette lægges noget af kødblandingen. Oven på dette lægges noget af bechamelsaucen.

Læg dernæst endnu et lag kartofler, efterfulgt af auberginer og kødblanding. Det sidste lag skal være bechamelsauce. Resten af osten og raspen fordeles henover. Smelt smørret, og hæld det over moussakaen.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 1

Pastagratin

Ingredienser:

- 1 liter vand
- salt
- 250 g tagliatelle
- 250 g kogt skinke
- 20 g smør

- 1 bundt persille
- 1 løg
- 100 g smør
- 1 æg
- 250 ml mælk
- salt, peber og muskatnød
- 50 g revet parmesan

Tilberedning:

Bring vand med lidt salt i kog. Hæld tagliatellen i det kogende saltede vand, og lad den koge i ca. 12 minutter. Lad den derefter dryppe af.

Skær skinken i tern.

Varm smørret i en kasserolle.

Hak persillen, og pil og hak løget. Svits begge dele i kasserollen.

Smør et fad med lidt smør. Bland tagliatelle, skinke og svitset persille og løg, og hæld det i fadet.

Æg og mælk blandes og drysses med salt, peber og muskatnød. Derefter hældes det over pastablandingen. Fordel parmesanosten i fadet.

- Tid i ovnen: 45 minutter
- Ovnrille: 1

Gratinerede cikorier

Ingredienser:

- 8 mellemstore cikorier
- 8 skiver kogt skinke
- 30 g smør
- 1,5 spsk. mel
- 150 ml grøntsagsbouillon (fra cikorien)
- 5 spsk. mælk
- 100 g revet ost

Tilberedning:

Skær cikorien halvt over, og fjern den bitre kerne. Derefter skylles den omhyggeligt og dampes i 15 minutter i kogende vand.

Tag de halve cikorier op af vandet. Frisk dem op i koldt vand, og sæt halvdelene sammen igen. Pak hver enkelt ind i et stykke skinke, og læg dem i en smurt fad.

Smelt smørret og tilsæt mel. Det sauteres kort, og derefter tilsættes grøntsagsbouillonen og mælken, og det bringes i kog.

Rør 50 g ost i saucen, og hæld den over cikorien. Drys derefter resten af osten over retten.

- Tid i ovnen: 35 minutter
- Ovnrille: 3

Sammenkogt ret

Ingredienser:

- 600 g oksekød
- salt og peber
- mel
- 10 g smør
- 1 løg
- 330 ml mørk øl
- 2 tsk. farin
- 2 tsk. tomatpuré
- 500 ml oksekødsbouillon

Tilberedning:

Oksekødet skæres i tern, smages til med salt og peber og drysses med lidt mel.

Opvarm smørret i en kasserolle, og brun kødstykkerne. Læg dem dernæst i et ildfast fad.

Løget pilles, hakkes fint og svitses let i lidt smør. Derefter lægges det i fadet oven på kødet.

Bland mørk øl, farin, tomatpuré og oksekødsbouillon, hæld blandingen på panden, og bring den i kog. Hæld blandingen over kødet (kødet skal være dækket).

Tildækkes og sættes i ovnen.

- Tid i ovnen: 120 minutter
- Ovnrille: 3

Gratineret kålfad

Ingredienser:

- 1 kålhoved (800 g)
- merian
- 1 løg
- Olie til sautering
- 400 g hakkekød
- 250 g langkornede ris
- salt, peber og paprika
- 1 liter kødbouillon
- 200 ml crème fraîche
- 100 g revet ost

Tilberedning:

Skær kålen ud i kvarte, og skær stænglen af. Blancheres i saltet vand, der er smagt til med merian.

Løget pilles, hakkes fint og steges blidt i lidt olie. Tilsæt dernæst hakket kød og de langkornede ris, sautér og smag til med salt, peber og paprika. Tilsæt oksebouillon, og lad det simre i 20 minutter med et låg på panden.

Læg lag med kål og og blandingen af ris og hakkekød i et fad.

Kom crème fraîche i fadet, og drys ost ovenpå.

- Tid i ovnen: 60 minutter
- Ovnrille: 3

Shepherds pie

Ingredienser:

- Ca. 1000 g kalkunstrimler
- 1 lille dåse champignoner (små hoveder)
- 500 g hakkede løg
- 1 kg melbolledej
- 400 g revet ost
- 250 ml fløde

Tilberedning:

Krydr kalkunstrimlerne med salt, peber, paprika osv. Sautér de hakkede løg. Tør champignonerne grundigt. Bland derefter kød, løg og champignoner, og kom det i et ildfast fad. Bland melbolledejen og osten sammen, og fordel den over kalkunblandingen. Hæld derefter fløden over.

- Tid i ovnen: 75 minutter
- Ovnrille: 1

Færdigretter

Ovnen har en række automatiske funktioner til følgende retter. Temperatur og tid er forvalgt.

Ret	Ristposition
Pizza, frossen	3
Deep pan pizza, frossen	1
Pizza, kold	3
Pizza snacks, frosne	1
Pommes frites	3
Grønsager/kroketter	3

Ret	Ristposition
Brasede kartofler	3
Brød/Småt gærbrød	3
Brød/småt gærbrød, frossen	3
Æble strudel, frossen	3
Fiskefilet, frosne	3
Kyllingevinger	3
Lasagne/cannelloni, frossen	3

867316175-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1508541-1